

«Рассмотрено»
на Педагогическом совете

Протокол №2 от 31.08.2020г.

«Принято»
на заседании
Управляющего совета

Протокол №1 от 29.08.2020г.

« Утверждаю»

директор МОБУ СОШ
с. Ишпарсово
/Н.Ю. Евдокимова/

Приказ от 31.08.2020 г. № 112

**Положение
о бракеражной комиссии МОБУ СОШ с. Ишпарсово муниципального
района Стерлитамакский район Республики Башкортостан**

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательного учреждения на каждый учебный год.
- 1.2. Комиссия создается из трех человек: председателя и двух членов, прошедших медицинский осмотр.
- 1.3. Членами комиссии могут назначаться: от администрации заместитель руководителя, классные руководители (воспитатели), медицинский работник, член родительского комитета, член профсоюзного комитета.
- 1.4. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией и качеством горячего питания, качеством и расходом продуктов.
- 1.5. В столовой каждого образовательного учреждения должен быть журнал установленного образца. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

2. Обязанности членов бракеражной комиссии

- 2.1. Ежегодно члены комиссии проводят бракераж скоропортящихся продуктов (мясные, молочные, рыбные продукты и фрукты) перед их использованием (вид, запах, вкус) делает отметку о доброкачественности продуктов в журнале «Контроля качества сырых скоропортящихся продуктов» в графе 5(11,16).
- 2.2. Ежедневно за 45 минут до раздачи пищи учащимся, член бракеражной комиссии снимает пробу блюд и делает соответствующую запись в журнале. «Контроля качества приготовляемой пищи (бракеража)» в графах 3(4,7).
- 2.3. Бракераж 2-го блюда проводится отдельно - гарнир и соус.
- 2.4. Качество приготовленных блюд оценивается следующим образом: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».
- «Отлично» - оценивают блюда, приготовленные строго по рецептуре и технологии. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям нормативной и технологической документации. «Хорошо» - оценивают блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустраняемые отклонения, например, характерные, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, «слегка недосоленное блюдо (изделие небрежно оформлено и т.д.). «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда, которые привели к изменению качества и возможно их исправить. «Неудовлетворительно» изменения в технологии приготовления блюда, которые невозможно исправить, к раздаче такое блюдо не допускается, его переводят в брак с оформлением соответствующего акта. Салаты, винегреты бракуются по вкусу, виду, сроку приготовления с соответствующей записью: «Салат хорошего (плохого) качества. Раздачу разрешаю (не разрешаю)».

- 2.5. Члены бракеражной комиссии обязаны при проведении бракеража пользоваться технологическими картами блюд. Технологические карты утверждаются руководителями образовательных учреждений.
- 2.6. В случае некачественного приготовления блюд, член бракеражной комиссии запрещает раздачу пищи и немедленно докладывает об этом письменно руководителю учреждения.
- 2.7. Ежедневно член комиссии, проверяющий бракераж, утверждает ежедневное меню, согласно 2-х недельного, а дошкольного учреждения согласно 10-ти дневного.
- 2.8. Записи в журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.
- 2.9. Обо всех нарушениях в организации горячего питания, немедленно докладывать руководителю учреждения.

3. Права членов бракеражной комиссии

- 3.1. Члены бракеражной комиссии имеют право требовать соблюдения 10-ти дневного дошкольного и 2х недельного школьного меню.
- 3.2. Осуществлять контроль за расходованием и списанием продуктов питания совместно с бухгалтерией.
- 3.3. Проводить контрольное взвешивание порций.
- 3.4. Требовать от работников пищеблока соблюдения санитарных и гигиенических норм.
- 3.5. Выносить вопросы организации горячего питания на производственное совещание и совещание при руководителе учреждения.